

GAUFRES LIÉGEOISES

Pour 20 gaufres

- 1 kg (2.2 lb ou 8 cups) de farine
- 75 g (3 oz) de levure
- 5 dl (1 pint ou 2½ cups) de lait et eau (tempérés)
- 50 g (2 oz) de sucre sciure ou sucre semoule ultra fin ou sucre impalpable
- 2 œufs
- 500 g (18 oz ou 2 cups) de beurre
- 50 g (2 oz) de miel
- vanilline ou cannelle
- 3 gr (1 cuillère à café) de bicarbonate de soude
- 600 g (3 cups ou 1lb1/3) de sucre perlé



- ✓ Faire une pâte levain avec 800 g de farine, la levure diluée dans les 5 dl de lait et d'eau, le sucre sciure, les œufs.
- ✓ Laisser reposer pendant 15 minutes puis ajouter le beurre, le miel, 200 g (8 oz ou 1/2 lb) de farine, le sel et la vanilline ainsi que le bicarbonate de soude.
- ✓ Pétrir le tout pour obtenir une pâte homogène.
- ✓ Laisser reposer pendant 10 minutes dans un endroit tempéré.
- ✓ Ajouter ensuite le sucre perlé et diviser en pâtons de 90 à 140 g (de 3 à 5 oz) selon le fer, laisser reposer un peu.
- ✓ Cuire à feu doux pour les grosses gaufres et à bon feu pour les fers à mailles peu profondes.

© La confrérie de la gaufre de Liège -

<http://users.skynet.be/els25478/pages/recettesdivers.htm>

Plus d'information sur le sucre sur www.tiensesuiker.com

(rubrique: produits → les sucres de cuisine).